

Brunch!

Brunch Gourmand

850

**Bebida caliente + Bebida fría +
Huevos benedict + A o B**

A - Yogur o Ensalada de fruta
+

1 Viennoiserie (Pain au chocolat
o Croissant o Cinnamon roll)

B - degustación del 3 mini-postres del Café
Gourmand (crème brûlée, carrot cake, flan parisien,
pecan pie, trufa, macaron de café,
macaron de limón o macaron de chocolate)

Personaliza tu Brunch:

Panera (pan de masa madre, mermelada casera, manteca) 120
(suplemento +60 pesos)

Gravlax benedict (salmón curado)

Brie benedict (queso Brie)

Sobre un Croissant

Yogur + granola + ensalada de fruta

Bebida caliente especial (Moca, Dulceccino, Hot Chocolate, Iced Cappu)

Croissant con almendras o Pain au chocolat con almendras

(Iced Mocha/Dulce/Hot *suplemento +120 pesos*)

Brunch es por persona. Para compartir un brunch entre 2 personas +50

Orden del brunch (3 tiempos): 1 Bebida fría y bebida caliente - 2 Los huevos - 3 Los dulces (opción A o B)

Servimos un café grande con el brunch para que lo puedas disfrutar con todos los platos.

Si prefieres cambiar el orden sugerido, por favor indíque a su *moz@* al momento de tomar el pedido

Tipsy Brunch

980

Brunch Gourmand con bebida
fría alcohólica a elección*

(la bebida alcohólica Tipsy se sustituye a la
bebida fría)

Opciones de Tipsy:

Mimosa, Copa de espumante (Demi-sec)

Kir Royale, French 75, Campari Naranja,

Aperol Spritz, Kombucha Spritz, Limoncello Spritz,

"Russian Yes, Putin No" Latté, Hard Brew,

Cerveza (Malafama), Negroni Sbagliato, Coffee Negroni

Mimosa Brunch para 2!

2250

2 Brunch Gourmand

+

1 botella de espumante (Daluar demi sec)

+

1 jarra de exprimido de naranja

La bebida alcohólica Tipsy se sustituye a la bebida fría
(con Espumante extra Brut Brisas +100)

*** Icons Only ***

Bump your Brunch - CAVIAR

Agrega 10 gramos de Black River Caviar con tus Benedicts

(de Rio Negro, el primer productor de caviar Oscietra en el hemisferio sur)

950

No cobramos cubierto/el servicio no esta incluido (recomendado 10%)

Somos un restaurante con servicio en la mesa. Queremos cuidar nuestro ambiente tan lindo.

NO permitimos el uso de computadoras en nuestro espacio.

Instagram @cafegourmand.uy

Desayuno

Dulce

Macarons (sin gluten) 90
chocolate, limón o café

Croissant 100

Pain au chocolat 120

Cinnamon roll 130

Croissant con almendras 170

Pain au chocolat con almendras 170

Cookies de chip de chocolate 110

Trufa de chocolate y almendras (sin gluten) 90

Crème Brûlée (sin gluten) 240

Carrot Cake 240

Flan Parisien 240

Tarte au citron 240

Brownie mi-cuit 240

Ensalada de fruta (sin gluten) 240

Yogur y granola 200

Yogur, granola y fruta 250

Panera (pan de masa madre, mermelada casera, manteca) 120

Toppings: Dulce de leche / Queso crema /
Manteca y Mermelada +60

Café Gourmand 390

Café ☐ Té con degustación de 3 mini postres
(crème brûlée, carrot cake, flan parisien, pecan pie, trufa,
macaron de café, macaron de chocolate o macaron de limón)

Café Muy Gourmand 460

Café ☐ Té con degustación de 4 mini postres
(☐ con un grande + un mini postre)

Salado

Huevos Benedict 420

(2 huevos poché + panceta + palta + tomate +
salsa holandesa sobre pan de masa madre)

Con 3 huevos poché +170

Cambiar la panceta por Jamón Serrano o Queso Maasdam sin costo

Cambiar por Queso Brie +60

Gravlax Benedict 470

(2 huevos poché + gravlax (salmón curado) + palta + tomate +
salsa holandesa sobre pan de masa madre)

Con 3 huevos poché +200

US Breakfast 420

(panceta + 3 huevos + toast) (elegí tu forma de cocción de todos los huevos
(fritos, revueltos) (Sustituir los toasts por un Croissant +60)

Omelette 420

(Opción: jamón/queso/verduras, elegir 2. Si quieres los 3, +60)

Just White Omelette 420

Solo claras (Mismas opciones como el Omelette)

Montevideo Omelette 550

(jamón/queso/verduras/guarnición de panceta crocante/salsa holandesa)

Agrega (extra): Palta +80/Panceta porción +150/queso Brie porción +150

Salsa Holandesa +60/Tomate +60

*** Icons Only * Bump your Brunch - CAVIAR**

Agrega 10 gramos de Black River Caviar con tu plato

(de Río Negro, el primer productor de caviar Malossol Oscietra
en el hemisferio sur)

950

Sandwiches / Croissan'wiches / Chipa Waffles

Con Pan

Nuestro pan francés casero con fermentación de masa madre desde 2016

Croque Monsieur 360

Sándwich caliente con jamón + queso + manteca

Croque Español 400

Sándwich caliente con jamón Serrano + tomate + queso + manteca

Croque Madame 450

Croque Monsieur con 2 huevos fritos

Grilled Cheese 320

Sándwich caliente con queso + manteca (con/sin tomate)

Sandwich de Jamón Serrano 360

Jamón Serrano, tomates, rúcula, manteca

BLT 340

Sándwich de panceta, lechuga + tomate + mayonesa

Crudité 340

Sándwich verdes + verduras crudas + mayonesa

(vegano - pedir sin mayonesa)

(extra jamón o queso +60)

Tartine de Gravlax 340

Tartine de pan con salmón Gravlax y palta

Avotoast 310

Tartine de pan con palta y queso crema

Con Croissant

Hojaldre croissant francés pur beurre, hecho con 100% manteca

Avo Croissant 380

Croissant con palta y queso crema

Croissan'wich caliente \$300

Jamón y queso
(solo queso o solo jamón \$230)

Croissan'wich Gravlax 400

Salmón Gravlax y palta

Croissan'wich Brie 360

Queso Brie, rúcula, tomates cherry y reducción de balsámico

Croissan'wich Serrano 340

Jamón Serrano, rúcula, tomates cherry

Breakfast Croissan'wich 350

Queso, panceta, huevo frito

Agrega (extra): Palta +80/Tomate +60/

Queso crema +60/Huevo frito +60/Panceta porción +150

*** Icons Only ***

CAVIAR Bump

Agrega 10 gramos de Black River Caviar

(de Río Negro, el primer productor de caviar Malosol Oscietra en el hemisferio sur)

950

Chipa Waffle

Waffle salado hecho con fécula de mandioca y quesos (sin gluten)

Chipa Waffle solo 200

(supp queso crema +60)

Waffle Monsieur 400

Chipa Waffle relleno con jamón y queso

Waffle Madame 500

Waffle Monsieur con dos huevos fritos

Waffle & sides 400

Chipa Waffle con palta, huevo frito y panceta

Waffle Veggie 400

Chipa Waffle con palta, huevo frito y tomate

Gravlax Waffle 430

Chipa Waffle con salmón gravlax y palta

Serrano Waffle 400

Chipa Waffle con jamón serrano, palta, rúcula, tomate cherry

Brie Waffle 400

Chipa Waffle con queso Brie, rúcula, tomate cherry y reducción de balsámico

Waffles disponibles SOLAMENTE DE TARDE
después de las 15:00

Bebidas Frías

130

Bebidas caseras y naturales

(Incluidas en los combos Gourmand sin suplemento)

Limonada + almibar de jengibre (300 ml)

Sparkling Limonada + almibar de jengibre (con soda) (300 ml)

Iced Tea* Passion Tango de Sinfonía Mónica Devoto (300 ml)

Kombucha (300 ml)

Cold Brew Café* (300 ml)

Exprimido de naranja (220 ml)

Agua mineral Salus (1 l jarra) o Agua soda Cismar/sifón* (1 l jarra)
(*sin azucar)

—

Jarra de Limo o Iced Tea o Kombucha o Cold Brew (600 ml) **230**

Jarra de Exprimido de naranja (600 ml) **340**

TIPSY. Con alcohol

Mimosa (Espumante + exprimido) **180**

Espumante (una copa) **220**

Kir Royal (crème de cassis + espumante) **250**

French 75 (gin + jugo de limón + sirope + espumante) **250**

Aperol Spritz (Aperol + espumante + soda) **280**

Kombucha Spritz (Aperol + kombucha + espumante) **280**

Limoncello Spritz (Limoncello casero + espumante + soda) **280**

Coffee Negroni (Gourmand Licor de Café + Campari + gin) **300**

Negroni Sbagliato (Campari + Carpano vermut rosso + espumante) **300**

Campari Naranja (Campari + exprimido) **250**

"Russian Yes, Putin No" Latte (Iced Latte + Gourmand Licor de Café) **280**

Hard Brew (Cold Brew + Gourmand Licor de Café) **250**

Espresso Martini (Vodka + espresso + sirope) **280**

Cerveza - 437 ml - Malafama IPA o Lager (Uruguay) **250**

Ricard (aperitivo del Sur de Francia, sabores de anís) **200**

Whiskey Jameson Irish **200**

TIPSY. Servicio Mimosa

(1 botella de Espumante Demi Sec + una jarra de exprimido) **800**

(con Espumante extra Brut Brisas +100)

Vino por botella

Bresemi Sauvignon Blanc (blanco) o Cabernet Sauvignon (tinto) **550**

De Lucca Merlot (vino natural) (tinto) **650**

Café / Bebidas calientes

Servimos a la temperatura perfecta (65°) para no quemar la bebida, si prefieres más caliente, por favor pedi a tu moz@

(Incluidas en los combos Gourmand sin suplemento)

Espresso doble o ristretto doble (2 shots de espresso) **130**

Long Black (2 shots + agua caliente en taza chica) **150**

Americano (2 shots + agua caliente en taza grande) **150**

Flat white (2 shots + leche caliente en taza chica) **190**

Cortado doble (2 shots cortado con leche caliente en taza chica) **190**

Cappuccino (2 shots + leche caliente en bol parisino) **190**

Latté (1 shot + leche caliente en taza grande) **190**

Iced latté (1 shot + leche fría + hielo) **200**

Especiales

(en los combos Gourmand suplemento +60)

Dulceccino (Latté + dulce de leche) **250**

Mochaccino (Latté + chocolate) **250**

Hot Chocolate (Leche caliente + chocolate) **250**

Iced cappuccino (2 shots de espresso + leche + hielo) **230**

Hot Chocolate chico para niños **180**

(en los combos Gourmand suplemento +120)

Iced Mocha/Dulce/Hot Chocolate **270**

Con leche adicional (caliente o fría) **+40**

Con leche de avena **+60**

Otro shot de espresso **+40**

Gourmand Licor de Café con tu café (hecho con nuestro café) **+150**

Té (Sinfonía de Mónica Devoto) **170** (con leche adicional (caliente o fría) **+40**)

Passion Tango: Té negro con arándanos, rosa mosqueta, pimienta roja frambuesa

Dulce Seducción: Té verde con trozos de turrón, almendras, miel y notas de vainilla

Six Apples: Té negro blendado con trozos de manzana y brotes de saúco

Earl Grey: Té negro proveniente de la región india de Darjeeling, suavemente aromatizado con trozos de bergamota

Naranja Sudafricana; Rooibos orgánico con lemongrass y cáscara de naranja

Té negro: Ceylán, el mismo té que usamos para hacer nuestro Kombucha

No servimos refrescos **Menos Coca, más vida**